学校の話題

町内小中学校の様子をお知らせするため、
定期的に掲載を行っています。

〈三加和中学校〉

台湾とのオンライン交流

和水町は、台湾の九如郷(きゅうじょきょう)と国際交流の取組を行っています。その交流の一環として、1年生の英語科の授業で、オンラインによる交流が行われました。

オンライン交流では、全体説明後に４つのグループに分かれ、台湾の中学生と、自己紹介や互いの学校紹介、日本の文化等について英語を使って発表し合いました。

三加和中の１年生は、「台湾の生徒が準備した内容を聞き取ること」や「自分たちが準備した内容を伝えること」の難しさを実感したり発表後のアドリブ力の必要性も感じたりしていました。普段の授業とは異なり少し緊張した様子でしたが、楽しみながら取り組んでいました。

現在は、海外の方々がたくさん日本を訪れ、世界共通の言語として英語を活用していく機会が増えています。(台湾のTSMCに就職した生徒は、入社後の現地研修がすべて英語での会話だったそうです。)この交流をきっかけに、英語を学ぶ姿勢が少しでも変わってくれることを期待しています。

〈菊水中学校〉

校内書き初め大会

冬休みが終わり、おせち気分が抜けて1,２年生は実力テスト、３年生はいよいよ受験シーズンを迎えた１月８日㈫、菊水中学校では校内書き初め大会を行いました。講師として、玉名市在住の書家の徳村剛山先生をお迎えしました。体育館に各学年が赴き、それぞれの学年に向けてメッセージを込めた大書を書いていただき、書の素晴らしさとメッセージの意味を感じるとともに、学年ごとに設定された課題の書の書き方の指導を行っていただきました。その後、各教室に戻ってそれぞれの課題の書に取り組みました。全員が指導を受けたところに注意しながら、新年を迎えた新たな気持ちで背筋をピンと伸ばして書に向かっていました。

生徒の作品の中から、各学年４～６点が玉名荒尾教育会書き初め大会中学校の部に出品し、生徒たちは、結果を楽しみに待っているところです。また、３月の卒業式では、先日自らが手漉きした和紙一枚一枚に徳村剛山先生に記名いただいた卒業証書を受け取ることになります。一生の思い出となると思います。

台湾との交流の輪が広がっています

学校給食で台湾料理が振舞われました

１月14日㈫、三加和小学校と三加和中学校の給食で、台湾を身近に感じてもらおうと、台湾特有のスパイスを効かせた「ルーロー飯」とお土産の味を再現した「パイナップルケーキ」が振舞われました。

中学生がオンラインで交流しました

１月17日㈮、三加和中学校の１年生が台湾九如郷の中学生とオンラインで交流しました。

（18ページに関連記事あり。）

町では、子どもたちが、オンライン交流や短期訪問事業などを通して、国際感覚を育み、世界で活躍できる人になれるよう、今後も国際交流活動を行っていきます。

おうちで食べたい
給食レシピ！

「ルーローハン」

４人分量

ごはん	800ｇ
豚ひき肉	200ｇ
ごま油	小さじ２
酒	10ｇ
酢	10ｇ
しょうが（おろす）	４ｇ
たまねぎ（１㎝幅のスライス）	60ｇ
こまつな（２～３㎝ざく切り）	100ｇ
うずらの卵	100ｇ
水	50ml
砂糖	12ｇ
しょうゆ	25ｇ
五香粉	0.5ｇ

［作り方］

ルーローハン

① フライパンにごま油を入れて中火にかけ、豚ひき肉を炒める。少し色が変わってきたら、酒、酢、しょうがを入れてさらに炒める。

② たまねぎを入れ、しんなりしたら、水、うずらの卵、砂糖、しょうゆ、五香粉を入れて煮る。

③ こまつなを入れて、炒めたらできあがり。

「パイナップルケーキ」

４人分量

米粉	65ｇ
片栗粉	20ｇ
ベーキングパウダー	３ｇ
砂糖	30ｇ
サラダ油	12ｇ
調整豆乳	70ｇ
パイナップルシロップ漬け（みじん切り）	60ｇ

［作り方］

パイナップルケーキ

① 米粉、片栗粉、ベーキングパウダー、砂糖をよく混ぜ、サラダ油、調整豆乳を入れてダマがないように混ぜ合わせる。

② パイナップルを入れて軽く混ぜ、好きなカップに入れる。

③ 170℃に予熱したオーブンで10分～15分焼く。（カップやオーブンで違うので焼き色や火の通りをみながら焼いてください）

ひとくちメモ

ルーローハン、パイナップルケーキは食べやすいように給食用にアレンジして作りました。本場のものに近づけるのであれば、ルーローハンのお肉は角切りのごろっとしたものを使い、うずらの卵は鶏卵に、小松菜は別添えにするといいです。パイナップルケーキはパイナップル缶詰をジャムのようにペースト状にして生地と生地の間に入れるとより本格的になります。